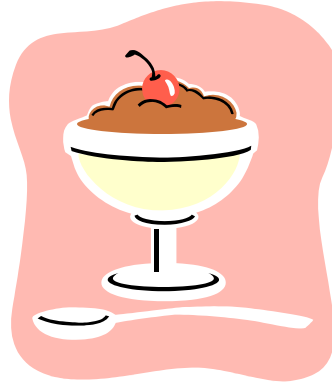

Mascarpone och rabarberkompott med gott sting

Kategori: Efterrätter



Detta behövs till 4 personer:

- ca 500 g rabarber
- 2 msk färskrivna ingefära
- 1 dl socker
- 0,5 dl vatten

Mascarponekräm:

- 1 burk mascarponeost (250 gr)
- 2 msk socker
- 1 tsk vaniljsocker
- citronmeliss

Gör så här:

Skala rabarberna om de är tjocka och träiga. Dela dem i ca 2 cm stora bitar.

Skala och riv ingefära fint på rivjärn.

Lägg rabarber, ingefära och socker i en kastrull. För att få en mer `krunchy` kompott, spara 1 dl av bitarna och lägg i dem när drygt halva koktiden gått.

Häll på vatten. Sjud försiktigt i drygt 15 min till en fin kompott. Om kompotten känns blaskig, red med 1 tsk maizenamjöl, eller potatismjöl, utrörd i 1 msk vatten.

Krämen:

Rör samman mascarpone, socker och vaniljsocker till en smidig kräm.

Klicka upp ostkrämen i portionsformar och lägg en rejäl sked rabarberkompott på toppen.

Dekorera med citronmeliss.